

Печь конвейерная Arach AMT 50 с подставкой

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	от 35 до 45 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Мощность	14.2 кВт
Ширина	1860 мм
Глубина	1210 мм
Высота	1030 мм
Вес (без упаковки)	230 кг
Вес (с упаковкой)	293 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Конвейерная печь **Arach AMT 50** предназначена для выпекания пиццы, различных хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания овощей и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли.

Модель с электронной панелью управления оснащена вентилируемой камерой, электростатическим реле и боковой дверцей, позволяющей контролировать процесс приготовления. Корпус и конвейер выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит подставка на колесах.

Дополнительные характеристики:

Мощность:

Нижние ТЭНы: 2х 4,1 кВт

Верхние ТЭНы: 2х 2,8 кВт

Размер камеры: 500х750х100 мм

Габариты в упаковке: 2034х1434х850 мм